ANATRA AL FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 anatra
- 3 formaggi caprini
- 50 g di erba cipollina
- 100 g di lardo affettato
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe

Tagliate finemente l'erba cipollina e impastatela insieme ai formaggi caprini con un pizzico di sale e uno di pepe.
Svuotate l'anatra, levatele la ghiandola odorifera, lavetela bene quindi salatela, pepatela e riempitela con la farcia al formaggio.
Ricoprite interamente l'anatra con le fette di lardo e avvolgetela in un foglio di alluminio, sistemandola poi dentro una teglia.
Portate il forno a 200 gradi e cuocete l'anatra per mezz'ora.
Attendete qualche minuto prima di svolgerla dall'alluminio quindi servitela.